



Dans ce numéro

Ardo, fraîchement différent
Les épinards, sources de fer
Goûts exquis!
Investir dans l'avenir
Nouvelles du marché et des récoltes
Délicieusement sain
Nouvelles d'Ardo
Ardo culinaire

Salons

CONXEMAR Vigo - ES

Feria Vigo - 2-4/10/2007
www.conxemar.com

PIR Moscou - RU

Crocus Expo - 3-6/10/2007
Pav. 3 - Hall 14 - Stand 1D27
www.pir.ru

ANUGA Cologne - D

Kölnmesse - 13-17/10/2007
Hall 4.2 - Stand E019
www.anuga.com



Ardo, fraîchement différent

Innovation et variété

Ardo innove, tant sur le plan des produits finis que des matières premières!

De nouveaux goûts frais rejoignent la gamme d'Ardo. Risotto, brocolis à la crème, Insalata Mediterranea,...: toutes ces préparations "tendance" prouvent que nous tenons compte des goûts du consommateur moderne. Mais même à la base, nous osons **anticiper sur l'évolution des habitudes alimentaires**. Le topinambour, par exemple, est une plante à tubercules qui gagne à nouveau en popularité. Ce légume très digeste a fait son entrée dans notre assortiment, afin que vous puissiez vous aussi découvrir ses nombreuses possibilités.

Et notre envie d'innovation va même encore plus loin. Nous ne nous contentons pas d'élargir notre gamme de légumes; nous essayons également de décliner chaque variété de manière optimale. Notre offre d'épinards en est un parfait exemple. Nous proposons ce légume vert sous toutes ses formes: en branches, dans des préparations, comme le Risotto spinaci, ou intégré dans de nombreux mélanges. Nous aborderons ce sujet plus en détail plus loin dans ce numéro d'Actuel.

Investissement nécessaire

Etant donné que nos ventes ne cessent de croître d'année en année, il est clair que vous appréciez nos efforts d'innovation et de diversification. **Des investissements dans la production, l'emballage et la distribution s'imposent donc afin de pouvoir continuer à répondre à la demande croissante.**

Au cours des derniers mois, nous avons déjà investi entre autres dans les établissements à Alpiarça, Albacete, Geer, St. Sever et Zundert. Mais nous voulons également poursuivre notre croissance à long terme. Afin de ne rien laisser au hasard, nous restons à l'écoute de vos souhaits.



Les épinards, sources de fer



Quel est le rapport entre Popeye et Ardo?

Les épinards. Ce sont eux qui font la force de Popeye. Et Ardo détient une position de force dans ce segment. Et ce n'est pas par hasard. Tout au long de notre processus de production, nous mettons tout en oeuvre pour vous servir la meilleure qualité.

Semer et récolter

Chez Ardo, nous planifions les semences pour les épinards en accord avec le cultivateur. Nous faisons pour ce faire exclusivement appel à des **cultivateurs agréés répondant aux normes en matière de sécurité alimentaire**. La sélection des champs est également opérée avec une grande rigueur. Nous ne semons que sur des terres irrigables et fertiles à faible teneur en nitrate. Nous suivons d'ailleurs tout cela de très près: par le biais d'échantillons de sol et d'un programme nitrate que nous avons établi avec le bureau d'échantillonnage de sol.

Au total, il y a quatre périodes de semences et récoltes par an, mais pas toujours sur le même champ. Notre agronome assure un suivi permanent de la culture et de la récolte grâce à la fiche de culture. Nous plantons toujours différentes sortes d'épinards, ayant le même goût, mais ayant un rythme de pousse différent, ce qui permet un **approvisionnement continu**. Puisque le groupe Ardo cultive des épinards dans diverses zones de culture en Espagne, en France, en Belgique, aux Pays-Bas et en République tchèque, **nous garantissons une répartition du risque sur le plan des volumes.**

Transporter, laver et blanchir

Une fois les épinards récoltés, ils sont transportés dans les plus brefs délais à l'usine: pour éviter le problème des nitrites, mais surtout pour qu'ils conservent leur fraîcheur et leur valeur nutritive. L'épinard perd en effet très rapidement la vitamine C qu'il contient. C'est pourquoi le laps de temps entre la récolte et le traitement est réduit à un minimum. Nos champs se trouvent donc toujours à proximité d'une de nos unités de production. Il y a en outre un contact permanent entre le champ et l'usine afin que le transport soit en parfaite concordance avec le traitement.

Une fois dans l'usine, nous commençons par laver avec soin les épinards. Nous retirons les insectes et les feuilles abimées de deux manières: par ventilation et par une station de lavage, une combinaison de flux d'eau et d'air. Une fois qu'ils sont lavés, nous blanchissons très brièvement les épinards pour ensuite les faire rapidement refroidir. Nous détériorons donc à peine les feuilles et **les légumes gardent leur couleur, leur saveur et leurs vitamines.**

Transformation en produit fini

La dernière étape est sa transformation en produit fini. Tout comme les phases précédentes, celle-ci fait également l'objet de contrôles de qualité. Puisque les épinards sont une référence très importante dans l'assortiment d'Ardo, nous avons investi au cours des dernières années dans des **lignes de production à la pointe du progrès**. C'est entre autres ce qui a permis de réduire à un

minimum les fluctuations dans le produit fini.

Nous pensons en outre à l'environnement, car les nouvelles technologies permettent de réduire la consommation d'énergie.

Nos collaborateurs ont autant d'importance que nos machines. Le goût et la texture de l'épinard varient au fil des saisons. Nos collaborateurs doivent donc ici faire correspondre correctement les lignes de production. Une chose est sûre : **notre position sur le marché de l'épinard a une santé de fer, et nous mettons tout en oeuvre pour la conserver et la renforcer.**

Atouts

En ce qui concerne les épinards, Ardo se distingue par:

- le programme nitrate
- l'avancée technologique
- le suivi rigoureux
- l'intégration complète: de la semence au produit emballé
- l'offre totale dans tous les segments

Des épinards pour tous les goûts

Les épinards se prêtent à de nombreuses préparations délicieuses et riches en vitamines. Grâce à Ardo, tout est prêt en un tournemain. Nous vous offrons en effet un vaste assortiment qui se décline des épinards en blocs aux épinards en branches en passant par les portions, et ce pour tous les segments du marché.

Epinards en grandes variétés

- Epinards en branches IQF
- Epinards en branches portions
- Epinards en branches blocs
- Epinards hachés en portions

Préparations à base d'épinards

- Epinards hachés à la crème
- Epinards en branches à la crème
- Risotto aux épinards

Mélanges à base d'épinards

- Wok Verde
- Pasta Primavera
- ...



Goûts exquis!



Brocolis à la crème



Roast Supreme

Ardo est constamment à la recherche d'innovation. Nous vous présentons quelques nouvelles saveurs de notre assortiment. Celles-ci sont vendues en petits emballages, à la mesure du consommateur. En voici un aperçu :

Notre gamme "A Table" vous offrait déjà un vaste choix de délicieuses préparations saines à base de légumes, à partager en portions. Quelques repas "tendances" viennent à présent s'y ajouter :

Risottos

Les Risottos sont très en vogue, mais demandent beaucoup de préparation. C'est pourquoi Ardo a lancé **trois délicieuses et succulentes variétés prêtes à l'emploi, à réchauffer au micro-ondes ou à la poêle**. Le tout dans un attrayant sachet à fond plat.



Emballé dans un attrayant sachet à fond plat!



Risotto Spinaci avec riz précuit, épinards, cheddar, oignons, crèmes, épices et huile d'olive.

RIS45Z – 20x450 g



Risotto Funghi avec riz précuit, champignons de Paris, pleurotes, cheddar, oignons, crèmes et épices

RIF45Z – 20x450 g



Risotto Pomodoro avec riz précuit, tomates, poivrons jaunes grillés, asperges vertes, cheddar, purée de poivron rouge, huile d'olive et épices.

RIP45Z – 20x450 g

Brocolis à la crème

Les brocolis ont du succès auprès des petits et grands. En y ajoutant une sauce légère à base de crème, Ardo améliore à présent leur goût. Tout ce qu'il vous reste à faire est de réchauffer dans une casserole les brocolis à la crème pendant 20 minutes, à feu doux. UBC75A – 12x750 g

Insalata Mediterranea

Par des températures estivales, une salade de pâtes froides aux légumes méditerranéens accompagnée d'une sauce adéquate constitue un agréable rafraîchissement. Il suffit de la décongeler et elle sera prête à être servie! On ne peut faire plus simple. IME45Z – 20x450 g

Emballé dans un attrayant sachet à fond plat!
Avec dressing!



Roast Supreme

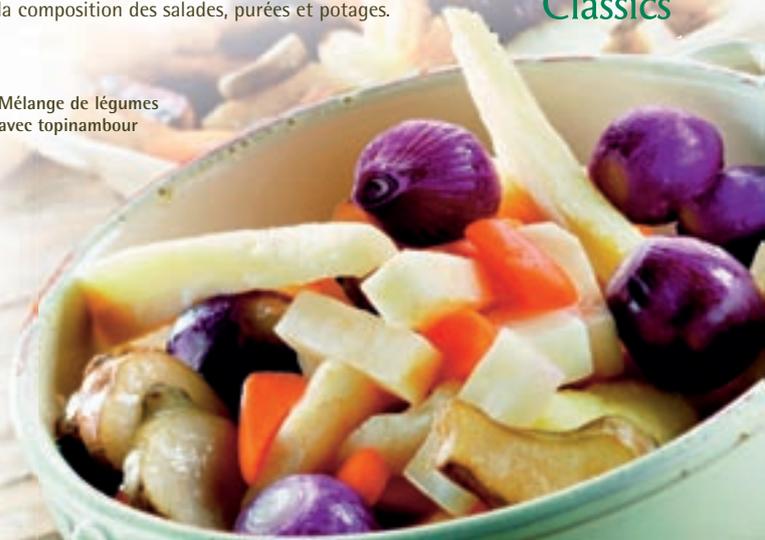
Un mélange subtil de légumes grillés et non grillés, aromatisés d'une sauce au beurre épicée à base de vinaigre balsamique et de sauce soja. L'accompagnement idéal des plats relevés à base de viande. RSU45A – 20x450 g

Topinambour

Le topinambour est le nouveau venu de notre gamme "Classics". Ce légume très digeste au goût sucré voisin d'artichaut connaît un succès grandissant. Il contient du fructose, de l'insuline, du calcium, du fer et du sodium et peut être consommé à la vapeur, cuit, frit, braisé ou cru et entre dans la composition des salades, purées et potages.

Classics

Mélange de légumes avec topinambour



Investir dans l'avenir

Nouvelles du marché et des récoltes



Ardo est en constante évolution. Afin de pouvoir mieux vous servir à l'avenir, nous avons investi dans certains sites.

Alpiarça (P): Lignes de mélange et d'emballage

Ardo compte aujourd'hui deux implantations au Portugal: Alpiarça et Leiria. A l'avenir, nous aimerions centraliser le processus de la matière première au produit fini sur un seul site, celui d'Alpiarça. Quel est l'objectif de cette mesure? Travailler de manière encore plus efficace afin de répondre encore mieux à la demande du marché portugais.

Dans notre implantation d'Alpiarça, nous avons investi donc dans un bâtiment de 1000m². Il abritera une ligne de mélange permettant de mélanger jusqu'à cinq ingrédients, ainsi que de deux lignes d'emballage pour des volumes allant de 200g (sachets) à 20kg (cartons).

Geer (B): Ligne de mélange et d'emballage

Sur notre site belge de Geer, nous avons investi dans une nouvelle ligne de mélange et d'emballage. Cela devrait nous permettre d'emballer de petits volumes de légumes et/ou de mélanges de légumes, entre autres dans des "sachets tenant debout". L'avantage des sachets à fonds plats est qu'ils présentent bien dans les congélateurs. Les nouvelles références "A Table" en sont les premiers exemples.



Saint-Sever (F): Ligne de production

Sur notre site de Saint-Sever en France, la ligne de production actuelle a été remplacée par une ligne à double capacité. Un grand pas en avant, car nous y produisons désormais également des haricots romano et davantage de pois. Vu la progression des ventes, c'était une nécessité.

Albacete (ES): Nouveau tunnel

Nous nous étendons également en Espagne. A Albacete, nous avons ajouté un nouveau tunnel aux lignes de production. Celui-ci devrait permettre d'accroître la capacité.



Zundert (NL): Ligne d'enrobage et de production

La demande de légumes préparés, nappés de sauce ou accompagnés de portions de sauce, est en hausse. Pour répondre à cette croissance, Ardo Zundert a investi dans de nouvelles installations. Une ligne de coating complète et une ligne de production de sauce a été mise en service. Les nouveaux venus de la gamme "A Table", par exemple, sont déjà le fruit de ces efforts.

Le marché européen des fruits et légumes connaît une croissance constante. On prévoit d'ores et déjà des taux de croissance annuels d'environ 2% jusqu'en 2010. L'Allemagne, la France, le Royaume-Uni et l'Italie représentent ensemble plus de la moitié du total des achats. Les résultats favorables des récoltes sont donc les bienvenus.

Dans l'intervalle, les récoltes pour 2007 ont déjà débuté dans de nombreuses régions d'Europe:

Les volumes récoltés en ce qui concerne les premiers épinards d'hiver étaient plutôt décevants. Ils étaient cependant indispensables pour compenser la pénurie. Reste donc à espérer que la récolte des épinards de printemps permettra en partie de normaliser la situation.

La récolte des choux-fleurs de printemps en Bretagne était en revanche plus encourageante. Elle a ainsi pu compenser en partie les pénuries relevées dans le reste de l'Europe. Il est à présent plus probable que le passage à la récolte d'été se déroulera sans encombres.

En Espagne, au Portugal et en Italie les pois primeur ont été récoltés. Les résultats qualitatifs sont normaux, mais les quantités sont en baisse de 10 à 20%.

Quelques autres cultures qui ont été semées récemment ou en étaient au début de leur croissance ont sans aucun doute souffert du climat sec et chaud qui a caractérisé le mois d'avril en Europe du Nord et en Europe Centrale. Il faudra encore attendre pour connaître l'étendue des dégâts. Dans le sud de l'Europe, le temps était froid et humide, avec parfois des averses abondantes et de la grêle: ces conditions ont eu pour effet de ralentir et d'endommager partiellement les récoltes, et en particulier celles des maïs et des pois.

Mais il n'y a pas que les conditions atmosphériques qui déterminent s'il y aura suffisamment de volumes de matières premières en 2007. Des facteurs externes, comme la pénurie de superficies de culture due à l'apparition de l'industrie des biocarburants, jouent dorénavant un rôle également. Nous suivrons ces facteurs de très près et ne manquerons pas de vous en tenir informés.



Délicieusement sain



Manfred Ahorner est le responsable de la cuisine de l'hôpital AUVA de la ville autrichienne de Linz. Il y a deux ans, lui et son équipe ont déménagé vers un nouveau complexe équipé d'une cuisine ultramoderne. Il continue à utiliser les produits Ardo.

"Régler les achats, diriger les collaborateurs, assister aux réunions, ...: mon job est très varié", déclare Manfred Ahorner. "J'ai en outre une lourde responsabilité. Une bonne alimentation contribue en effet dans une large mesure à un prompt rétablissement des patients. Il est donc d'une importance capitale d'avoir des ingrédients de grande qualité, comme ceux d'Ardo".

Vaste assortiment

Manfred Ahorner propose chaque jour aux patients et collaborateurs de l'hôpital un vaste choix: "Chaque jour, nous leur proposons quatre menus. Et si des raisons médicales l'imposent, nous concoctons un repas spécial en collaboration avec notre diététicien."

Les fruits et légumes d'Ardo entrent dans les compositions de Manfred et son équipe.

"Nous utilisons par exemple les épinards en branches d'Ardo - qui, même fraîchement surgelés, sont très riches en fer - pour les lasagnes. Ou nous ajoutons des épinards à la crème dans des préparations classiques, comme le boeuf aux légumes."

L'importance des produits faciles à utiliser

Et Manfred Ahorner s'attend à ce qu'à l'avenir, les produits d'Ardo jouent un rôle encore plus important dans sa cuisine. "En plus de nos préparations quotidiennes pour les patients et collaborateurs, nous nous occupons également des repas des participants aux séminaires dans notre palais des congrès. Cette partie de notre travail va encore se développer. Le nombre de collaborateurs de mon équipe n'en fera cependant pas d'emblée autant. **L'utilisation des produits faciles à préparer d'Ardo augmentera donc également**", conclut-il.



Manfred Ahorner

L'hôpital AUVA en chiffres

- ✓ 600 à 800 repas par jour (soupe, plat principal et dessert)
- ✓ midi et soir, choix entre 4 menus
- ✓ toutes les 7 semaines, une nouvelle série de menus
- ✓ cuisine avec 4 chefs et 13 aides-cuisiniers

Nouvelles d'Ardo



Remise du prix "Choice of Customers 2007" à Prague.

Les légumes frais surgelés de Mochov à nouveau primés



Il y a quelque temps, notre gamme tchèque Mochov a été récompensée par les détaillants. Il s'avère à présent qu'elle plaît également aux consommateurs. Le nouvel assortiment Mochov - avec entre autres le Fitness Mix, le Wok Verde et les Pasta Primavera - a, **lors d'une enquête menée auprès des utilisateurs finaux, remporté le premier prix dans la catégorie "Frozen Vegetables".**

Findus passe à la télé



Pendant les mois d'été, le téléspectateur espagnol verra diffusée une nouvelle publicité pour **Findus Brasador**. Cette gamme se compose de **délicieux légumes grillés** qui doivent simplement être réchauffés. Dans la publicité, Brasador mettra un accent tout particulier sur les nouveaux ingrédients de la gamme, comme les asperges vertes grillées. Vous trouverez de plus amples informations sur www.findus.es.

Ardo engage

En même temps que notre gamme, nous élargissons continuellement notre effectif. Dans ce numéro, nous aimerions vous présenter **quelques-uns de nos nouveaux collaborateurs:**

Ardo Royaume-Uni :

- **John Lowrie**, conseiller culinaire pour les clients catering
- **Darren Schlosser** dirigera dorénavant le département QA en tant que directeur technique

Ardo Ardoie: Elyn Castelein rejoint l'équipe Marketing d'Ardo Coordination Center et est responsable de toutes les activités prepress

Ardo Nyborg: Carsten Aalund, plant directeur de l'unité de production de Nyborg

Ardo Espagne: Diego Ortega Valero, conseiller culinaire



Ardo culinaire



Les épinards offrent tout un éventail de possibilités culinaires. Notre invité de cet Actuel, le chef Manfred Ahorner, nous donne sa recette d'une lasagne maison aux épinards. Une recette très appréciée de tous les patients et collaborateurs de l'hôpital. Notre équipe de conseillers culinaires vous propose pour sa part une entrée créative à base d'épinards ou un accompagnement pour des plats de poisson ou de volaille.

Epinards et ricotta en filo

Ingrédients pour 4 personnes :

4 feuilles de pâte filo, 250g d'épinards hachés Ardo, 50g de parmesan râpé, 1 cuillère à thé de zeste de citron râpé, 250g de ricotta ou de fromage blanc, 1 cuillère à thé de basilic haché Ardo, sel et poivre, beurre fondu/huile végétale, 1 oignon grelot

Pliez les feuilles de pâte filo en deux et graissez le côté qui repose sur la table. Etuvez les épinards jusqu'à évaporation complète de l'humidité et ajoutez ensuite le parmesan, le zeste de citron, la ricotta et le basilic haché. Ajoutez du sel et du poivre et placez la farce au milieu des quatre feuilles de pâte filo.

Repliez la pâte filo vers le haut - comme un sachet - et attachez-la avec une fine tige de l'oignon. Placez les petits paquets sur une plaque de four sur laquelle vous aurez déposé un papier de cuisson et cuisez le tout environ 15 minutes à 225° C au milieu du four.



Lasagne aux épinards et à la feta

Ingrédients pour 10 personnes :

600g de lasagne, 1250g d'épinards en branches Ardo, 200g d'oignons, 1,2l de lait entier, 120g de beurre, 120g de farine, 300g de fromage feta, 200g d'emmental, 20ml d'huile, poivre noir moulu, ail, sel, noix de muscade

Préparez un roux à base du beurre et de la farine. Ajoutez le lait et mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Faites cuire à feu doux et assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Faites frire l'oignon finement haché dans l'huile. Ajoutez les épinards en branches et assaisonnez de sel, poivre, ail et noix de muscade. Beurrez légèrement un plat allant au four. Recouvrez le plat de couches de feuilles de lasagne, de sauce béchamel, d'épinards et de blocs de fromage feta. Recouvrez de béchamel. Parsemez de fromage.

Un conseil : à la place de la feta, vous pouvez également utiliser de la mozzarella ou de la ricotta.



Bon appétit!



🇧🇪 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoioie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

🇩🇰 +45 65 310310 - 🇪🇺 +49 2102 2028 0 - 🇬🇧 +44 1233 714714 - 🇫🇷 +33 297 234876 - 🇮🇹 +353 12 957355 - 🇵🇹 +31 765 999999

🇪🇺 +351 244 619950 - 🇵🇸 +7 095 234 3181 - 🇪🇺 +34 955 660648 - 🇷🇺 +420 326 597 002 - 🇵🇸 +386 5 658 25 00 - 🇨🇳 +86 21 6473 8068

🇪🇺 +43 7476 77222 - 🇵🇸 +46 46 736734 - 🇪🇺 +36 87 4827 32 - 🇷🇺 +421 317 801 481 - 🇪🇺 +407 29786684



Nous préservons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie



CARTE-RÉPONSE

Nom et prénom:
Société:.....
Adresse:..... N°:.....
Code Postal:.....Localité:
Tél:Fax:
Pays:
Fonction:
E-mail:.....
Interlocuteur chez Ardo:

Je souhaite recevoir plus d'informations:

- Épinards.....
- Brocolis à la crème
- Risottos.....
- Insalata Mediterranea
- Roast Supreme
- Autres